

dilluns, 25 de juny de 2012

25 de juny de 2012

[Translate](http://translateth.is/) [http://translateth.is/]

Dos professores de la UdL, premiades per les Denominacions d'Origen catalanes d'oli

■ El guardó reconeix les investigacions del Grup d'Antioxidants que dirigeixen M José Motilva i M Paz Romero

 [javascript:void(0);]

Les cinc denominacions d'origen protegides (DOP) d'oli d'oliva de Catalunya han distingit M. José Motilva i M. Paz Romero, responsables del Grup d'Antioxidants de la UdL, per les seues investigacions al voltant dels efectes beneficiosos del consum d'oli d'oliva verge e x t r a .



Les professores de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària van rebre el Premi Denominacions d'Origen Catalanes d'Oli en la categoria d'entitat, institució o grup en la vessant de recerca, en un acte a La Llotja-Palau de Congressos de Lleida, presidit per la vicepresidenta del Govern català, Joana O r t e g a .

</export/sites/universitat-lleida/ca/serveis/c>

[+] AMPLIAR

M Paz Romero i M José Motilva amb el premi a la mà / FOTO:
DOP d'olis d'oliva verge extra de Catalunya

Els altres guardonats en aquesta segona edició dels premis, han estat el periodista Lluís Foix, en la categoria de professional, investigador o dirigent; i el cuiner Nando Jubany, en la categoria de cuiner, restaurador o g a s t r ò n o m .

L'objectiu dels premis, el jurat dels quals està integrat pels presidents de les cinc denominacions d'origen catalanes, és reconèixer professionals, persones, gastrònoms i institucions que han destacat en la difusió de l'oli d'oliva verge extra amb Denominació d'Origen Protegida.

El Grup d'Antioxidants del Departament de Tecnologia dels Aliments, s'ocupa, des de l'any 1995, dels controls de qualitat de l'oli que produeix la Denominació d'Origen Protegida de les Garrigues

<http://www.deptetsea.udl.cat/dept/tecal/cat/investigacio/WEBGrup-Olis-06.html>

] del Departament de Tecnologia dels Aliments de la UdL, s'ocupa, des de l'any 1995, de realitzar els controls de qualitat de l'oli que produeix la Denominació d'Origen Protegida de les Garrigues. Les seues línies d'investigació se centren en la millora de la qualitat de l'oli d'oliva verge i la identificació i quantificació dels seus antioxidants.

 [Escolta aquest text](#) [javascript:void(0);]

 [javascript:window.print()]  [javascript:history.back()]  [#]